

# Lam biryani

4

- 500g lammekød i tern
- 3løg
- olie
- 20 g. frisk, revet ingefær
- 8 fed hvidløg
- chilipeber (efter smag og styrke)
- 4 store tomater, hakket
- ½ tsk. kryddernelliker
- 6 hel kanel
- 1½ tsk. kardemomme
- 1 spsk. gurkemeje
- 1 l. lammebouillon
- 5 dl. ris
- 6 store kartofler
- salt

image/pjpeg ikon [lamb\\_biryani.jpg](#) [1]

- Kød og løgringe brunes i olie, og tages derefter op af gryden.
- Ingefær, presset hvidløg og chilipebre svitses nogle minutter uden at branke, hvorefter kød og løg lægges tilbage i gryden. Svits videre i 5 minutter.
- Tilsæt tomat og krydderier og lad det simre i 5 minutter.
- Bouillon hældes ved, og retten koges i 1/2 time.
- Ris (skylles under rindende koldt vand (for at reducere stivelsesindholdet)) samt kartofler (skrællet og skåret i tern) tilsættes, og der omrøres grundigt. Når retten atter koger, smages til med salt og evt. ekstra krydderier. Koges videre til ris og kartofler er møre.

[Share this](#) [2]

Portalen er leveret af [resolvd.dk](#)

---

**Kilde-URL:** <http://tamilskmad.dk/opskrifter/hovedret/lam-biryani>

## Links:

[1] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/lamb\\_biryani.jpg](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/lamb_biryani.jpg)

[2]

[http://www.addtoany.com/share\\_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fhovedret%2Flam-biryani&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk](http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fhovedret%2Flam-biryani&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk)